

LA LOI EGALIM

Présentation

Le cadre réglementaire actuel a pour volonté d'accompagner l'accélération de la transformation du monde de la restauration collective vers un fonctionnement plus durable. La loi EGAlim (2018) et la loi Climat et Résilience (2021) encadrent les pratiques du secteur autour de cinq thématiques majeures : les achats en denrées alimentaires de qualité [et durable](#), la part des protéines animales et végétales dans les repas/[la diversification des sources de protéines](#), la lutte contre le gaspillage alimentaire, la suppression progressive du plastique à usage unique [et l'information aux convives](#).

Un approvisionnement durable et de qualité

1. Depuis le 1er janvier 2022, la loi EGAlim impose à la restauration collective publique de consacrer 50 % de ses dépenses alimentaires à des produits de qualité et durables, dont 20 % de [produits](#) bio (€ HT). Ces obligations concernent également le secteur privé pour les établissements scolaires et universitaires, les établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, les établissements de santé, les établissements sociaux et médico-sociaux et les établissements pénitentiaires. Ces mesures s'étendront à l'ensemble de la restauration collective privée dès le 1er janvier 2024.

Labels reconnus pour attester du caractère “de qualité et durable” d'un produit

Nom du label	Logo
Label rouge	
Appellation d'Origine Protégée (AOP)	
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)	
Indication Géographique Protégée (IGP)	
Spécificité Traditionnelle Garantie (STG)	
Régions UltraPériphériques (RUP)	
Pêche Durable	
Commerce équitable	
Haute Valeur Environnementale (HVE) (prise en compte du niveau 2 jusqu'en 2027, au delà, niveau 3)	

Produits issus de l'agriculture biologique - certifiés - produits végétaux étiquetés "en conversion" Il existe deux labels pour les produits issus de l'agriculture biologique : - Le label français : Agriculture Biologique (AB). Il est facultatif. - Le label européen : Eurofeuille. Il est obligatoire.	
Mention « fermier », « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »	

2. Avec l'ajout de la loi Climat et Résilience, le taux est porté à 60 % d'achats durables et de qualité pour la viande et le poisson d'ici janvier 2024. Ce taux est fixé à 100 % pour les restaurants collectifs gérés par l'État, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales¹.

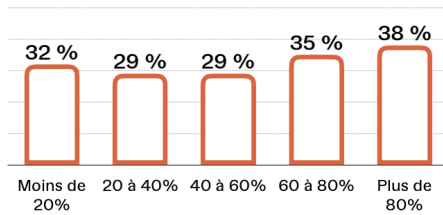
À titre d'exemple :

- Une école ou un EHPAD devront avoir 50% de leurs achats alimentaires labellisés durable, dont au moins 20% en bio. Concernant les achats de viande et poisson, au moins 60% devra être attribué à des produits labellisés.
- Une restauration d'administration telle qu'une préfecture devra acheter la totalité de ses viandes et poissons en label bio ou durable.

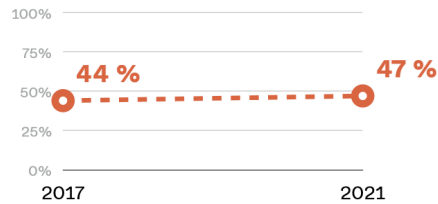
3. Par ailleurs, consommer des produits d'origine biologique rime souvent avec consommation plus locale, ce qui permet de dynamiser la solidarité territoriale, de rémunérer les producteurs à un prix plus juste, de diminuer les coûts et l'empreinte carbone liés aux transports comme le montre le graphique ci-dessous¹.

¹ Un Plus Bio, *Rapport de l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable*, 2022.

PART MOYENNE DE LOCAL
selon le pourcentage de bio



ÉVOLUTION DE LA PART DE LOCAL
dans les composantes bio



La diversification des sources de protéines

- Dans un repas, les sources protéiques peuvent être animales (viandes, poissons, laitages, œufs...) mais aussi végétales (légumineuse comme les lentilles, le soja, les pois-chiches, etc.). Un menu végétarien est un menu qui exclut les ingrédients issus de chair animale (viandes, poissons et produits de la mer). Les œufs et les produits laitiers quant à eux, ont tout à fait leur place dans les repas végétariens.
- L'usage de viande de synthèse en restauration collective est interdit.
- Depuis le 1er novembre 2019, chaque restaurant scolaire se doit de proposer un menu végétarien au moins une fois par semaine². Depuis le 1er janvier 2023, la restauration collective d'Etat, les établissements publics et les entreprises publiques nationales, sont quant à elles tenues de proposer une option végétarienne quotidienne dès lors que leurs menus sont à choix multiple³.
- Chaque établissement servant plus de 200 repas par jour doit établir un [plan pluriannuel de diversification de protéines](#) afin de diversifier les sources de protéines en incluant davantage de protéines végétales par rapport aux protéines animales.

La lutte contre le gaspillage alimentaire

- Depuis 2020, chaque établissement de restauration collective doit réaliser un diagnostic de son gaspillage alimentaire et mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. L'objectif de la France, via la loi AGEC, étant de réduire le gaspillage alimentaire d'ici 2025, de 50% par rapport à son niveau de 2015 en restauration collective.
- Depuis octobre 2020, les établissements produisant plus de 3 000 repas par jour doivent mettre en place une convention de don avec une association habilitée à l'aide alimentaire⁴.
- Il est interdit de détruire des denrées alimentaires encore consommables.

L'interdiction du plastique à usage unique

Cela concerne depuis 2020 :

- Les bouteilles d'eau pour la restauration scolaire.
- Les ustensiles type gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons.

- Les contenants alimentaires en plastique utilisés pour cuire, réchauffer et servir au 1er janvier 2025 (dérogation 2028 pour les communes de moins de 2 000 habitants).

L'information des usagers et des convives

- Les personnes morales ayant la charge d'un restaurant collectif doivent informer les usagers, par un affichage permanent et actualisé au moins une fois par an, de la part de produits durables et de qualité et de la part des produits issus de PAT servis dans les repas¹.
- Les gestionnaires de restauration collective doivent communiquer, informer et consulter les usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis conformément à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans la restauration scolaire.
- Depuis le 1er mars 2022, en plus des viandes bovines, l'origine de la viande doit être mentionnée pour les viandes de porc, volaille, agneau et mouton pour les viandes achetées crues (fraîches, réfrigérées, congelées, surgelées) et non les viandes achetées déjà préparées ou cuisinées. Le pays d'élevage et d'abattage devra être mentionné⁵.

Notes

1. [Article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime.](#)
2. [Article L. 230-5-6 du code rural et de la pêche maritime.](#)
3. [Article L. 230-5-6 III du code rural et de la pêche maritime.](#)
4. Loi n°2016-138 du 11 février 2016, dite Loi Garot.
5. [Décret n°2022-65 du 26 janvier 2022](#)

Offres d'accompagnement

- [Sensibilisation EGAlim et restauration collective durable](#)
- [Master Chef](#)
- [Cuisiner des plats végétariens et flexitariens](#)

Ressources pour vous guider

Vous souhaitez en savoir plus sur ces obligations réglementaires et leur impact pour votre établissement ?

La plateforme [ma.cantine](#) synthétise l'ensemble des mesures de la loi EGAlim et Climat et Résilience applicables à la restauration collective.

Des guides pratiques peuvent vous aiguiller dans l'atteinte des objectifs de 50% de produits durables dont 20% de bio :

- Le guide du commerce équitable dans ma cantine

- Le [guide des denrées labellisées produites en Rhône-Alpes](#).

Des sites sur lesquels vous trouverez des ressources pour comprendre la loi EGAlim :

- Direction Régionale de l’Alimentation, de l’Agriculture et de la Forêt de la région Auvergne-Rhône-Alpes
- Site de la Fédération Nationale de l’Agriculture Biologique dédié à la restauration collective
- La loi EGAlim : ça bouge dans les restaurants collectifs

Pour en savoir plus sur les repas végétarien :

- Un livret de recettes végétariennes à télécharger.
- Des guides à télécharger pour vous aider à concevoir des repas végétariens.

Pour en savoir plus sur les dons alimentaires de la restauration collective :

- Guide pour effectuer des dons alimentaires : Restauration collective.
- Des conventions types à télécharger pour effectuer un don alimentaire.

Les formations du cnfpt pour être au fait de la loi EGAlim.

Partage d’expérience

Atteinte des ratios EGAlim

Articles qui peuvent vous intéresser

- [rechercher des approvisionnements EGAlim-compatibles](#)
- [approvisionnements durables, où en êtes vous ?](#)
- [proposer des recettes végétariennes](#)
- exiger des approvisionnements de qualité en DSP

Idées d’images

https://unsplash.com/fr/photos/EOzOwZ_rjyo